
DIE DAMEN DER KÜCHE.

Die
Damen der Küche.

Wo die Frau wirthschaftet,
Wächst der Speck am Balken.
Die Frau ist im Haus,
Was die Sonne drauß'.

Alte deutsche Sprüchwörter.

Altona.

August Prinz.

[1875]

Als die Staël Napoleon fragte, welche die beste Frau sei, antwortete er schnell:

Celle qui sait faire le plus d'enfants.

Diese Antwort klingt nun allerdings in dem Munde eines so großen Menschenschlächters, oder Schlächtermeisters — wenn man so lieber will — der nie Menschen genug erhalten konnte, um sie seinem Ehrgeize und seiner Herrschsucht zu opfern, sehr verdächtig; dennoch aber liegt etwas sehr Treffendes in seinen Worten. Mit Recht sagt Schmidt in seinen anthropologischen Briefen:

Nichts ekelt und widert mehr an, als ein emancipirtes, alle Natur mit Füßen tretendes Weib, das in Demokratie oder Absolutismus politisirt und in Orthodoxie oder Atheismus philosophirt. Wo das geschehen, da ist das weibliche

Wesen zum Teufel umgestaltet, oder wie Schiller sagt:

Ein starker Geist in einem schwachen Leib,
Ein Zwitter zwischen Mann und Weib,
Gleich ungeschickt zum Herrschen und zum Lieben.

Ein anderer großer Mann, wir erinnern uns nicht gleich seines Namens, sagte aber:

„Die beste Frau ist diejenige, welche die beste Suppe kocht."

Wir gestehen, dieser Ausspruch hat nicht minder etwas Wahres, so frappant er auch klingen mag, wie der Ausspruch Napoleons.

So sehr wir nun aber auch an dem Weibe die Häuslichkeit schätzen, so sind doch auch die heroischen Weiber, von denen die Geschichte berichtet, nicht zu verachten. Amazonen hatten von jeher etwas sehr Anziehendes für das starke Geschlecht. Indessen müssen wir doch zugestehen, daß wir viel von dem Heroismus, welchen z. B. Tacitus den deutschen Frauen nachrühmte, in das Reich der Mythe verweisen möchten.

Einzelne heroische Züge mochten bei ihnen ja

vorgekommen sein, ohne daß man deshalb einen Schluß auf die Gesammtheit der teutonischen Damen von damals zu ziehen braucht. Die gefangenen Weiber der Teutonen, so lautet ein Bericht bei Valerius Maximus, baten nach der verlorenen Schlacht bei Aix den Sieger Marius, er möchte sie dem Dienst der heiligen Jungfrauen der Vesta widmen, mit der Versicherung, sie würden sich unbefleckt bewahren, wie diese Göttin und ihre Dienerinnen; als Marius aber diese Bitte nicht erfüllte, erdrosselten sie sich.

Dieser Keuschheit der teutonischen Frauen soll denn auch ihre rauhe Tapferkeit entsprochen haben. Unter den Frauen der gegen Marius bei Vercellä kämpfenden Cimbern befanden sich auch weissagende Priesterinnen, welche altersgrau, barfüßig, mit weißen Gewändern angethan, Schwerter in ihrer Rechten haltend, den Kriegsgefangenen entgegen gingen, sie bekränzten und zu einem großen, ehernen Kessel führten. Die älteste von diesen Frauen bestieg dann einen Tritt und durchschnitt, über den Kessel gebeugt, dem über den Rand desselben em-

vorgehobenen Gefangenen die Kehle, und aus dem Blut, das in den Kessel strömte, weissagte sie. Als die Römer aber die Cimbern fast gänzlich vernichteten und die Fliehenden bis zum Lagerwall verfolgten, da erblickten sie die cimbrischen Frauen, welche sich auf die Flüchtlinge stürzten und sie tödteten; das Weib tödtete mit eigener Hand den Gatten, die Schwester den Bruder, die Tochter den Vater. Ihre Kinder aber erwürgten sie und warfen sie unter die Räder der Wagen und die Hufe der Zugthiere, dann endlich gaben sie sich selbst den Tod.

Das ist allerdings etwas, was man Heroismus nennen kann, aber ländlich, sittlich, müssen wir doch hinzufügen. Ein sanftes, liebendes und liebliches Weib gefällt uns doch besser.

Die Frauen der Sigambern, Cherusker und Sueven wehrten sich, in ihrer Wagenburg eingesperrt, verzweiflungsvoll gegen die Römer, sie ließen sich — wie die alte Garde Napoleons — niederschlagen, aber sie ergaben sich nicht, und zuletzt stießen sie ihre kleinen Kinder mit den Köpfen

auf den Boden und warfen die Leichname den Feinden in's Gesicht.

Aber wie gesagt, solche heroische Weiber mögen bewundernswerth sein, liebenswürdig sind sie nicht.

Von Weibern, welche nach dem Zeugnisse des Tacitus in Thierfelle gekleidet waren, war übrigens ein solcher wilder Heroismus wohl zu erwarten. Sie trugen jedoch auch Hemden, welche bis an die Knöchel reichten, Arme, Nacken und Busen aber frei ließen. Wie würden unsere heutigen Sittenprediger gegen eine solche Tracht eifern. Und dennoch waren die germanischen Frauen, trotz dieser halbnackten Tracht, so keusch und züchtig, wie es eine gänzlich verschleierte Nonne nur immer sein kann. Beweis, daß in der Tracht auch die Tugend steckt.

Am Heerde gingen die teutonischen Damen sogar völlig nackend; beide Geschlechter badeten gemeinsam, und trotz alledem eine musterhafte Keuschheit!

Entweder hat Tacitus die germanischen Frauen

nur gelobt, um die buhlerischen Römerinnen desto mehr zu ärgern — oder aber die Gewöhnung an das Nackte muß unter Umständen der Keuschheit und Sittenreinheit förderlicher sein, als die prüde Verhüllung, welcher unsere pietistischen Sittenprediger so sehr das Wort reden.

Freilich war die einfache Lebensweise der teutonischen Frauen dieser Sittenreinheit sehr günstig. Keine wollustathmenden Schmausereien, keine frivolen Gastereien, keine verführerischen Schauspiele wurden der weiblichen Keuschheit gefährlich. Das Zechen und Prassen überließen die deutschen Frauen damals ausschließlich den Männern. Es war demnach kein Wunder, daß einem Schriftsteller wie Tacitus, dem die ungeheuerliche Verderbtheit der emancipirten römischen Frauenwelt vor Augen stand, die kräftigen, heroischen deutschen Frauengestalten imponirten. Er hätte aber eben so gut die alten Römerinnen, die Ahnfrauen seines eigenen Volkes, der in Wollust und Ausschweifung versunkenen römischen Frauenwelt als einen Spiegel vorhalten können.

Man mache sich nur eine Vorstellung von dem damaligen Kulturzustande Germaniens und dann rühme man die Keuschheit der Frauen als einen idealen Zustand. Träger Müßiggang, Jagd, unbändige Spielsucht und Völlerei, darin bestand die Beschäftigung der edlen Germanen, und solche Männer konnten wahrlich nur mit grobsinnigen Frauen zusammenleben. Sie kannten nur eine Art von Schauspiel: Tanz nackter Jünglinge zwischen aufgerichteten Speerspitzen und Schwertklingen, und bei solcher Lebensweise kann uns der Ausspruch des Tacitus: „die Germanen glauben, daß dem Weib etwas Heiliges und Prophetisches innewohne und darum hören sie auf den Rath der Frauen und achten auf ihre Aussprüche", uns durchaus nicht überzeugen, daß die Frauen sehr zartsinnig von ihren Männern behandelt wurden und auf eine solche Behandlung Ansprüche machten.

Eben so wenig können wir uns einen Schluß auf die Keuschheit der germanischen Frauen aus

den andern berühmten Aussprüchen jenes römische Autors folgern.

Für vor der Ehe verlorene weibliche Unschuld gab es keine Sühne und die Strafe war die schärfste, denn einem gefallenen Mädchen gewannen weder Schönheit noch Reichthum einen Gatten. Aeußerst selten war der Ehebruch, seine Bestrafung in die Hand des beleidigten Gatten gegeben. In Gegenwart der Verwandten schnitt er der Treulosen das Haar ab, stieß sie nackt aus dem Hause und peitschte sie durch das ganze Dorf. —

Das ist allerdings eine Keuschheitsidylle, wie sie Berthold Auerbach in einer Dorfgeschichte nicht schöner erfinden kann. Aber die strenge Behandlung des Ehebruchs und der Unzucht kann uns keinen Maßstab für die Tugend und Schamhaftigkeit der damaligen Frauen geben. Im Gegentheil. So wurden auch im Mittelalter mit haarsträubender Brutalität die Fleischesvergehen bestraft und um die Sittlichkeit stand es nicht ein Tippelchen besser, als in der gegenwärtigen Zeit.

Das, man könnte sagen gigantische Bild, wel-

ches uns Tacitus von den germanischen Frauen entwirft, möchte sie uns wieder treu nach der Natur gezeichnet sehen, aber sicher waren die Weiber im Allgemeinen auch damals, was sie zu allen Zeiten gewesen und was sie noch heute sind, schwache, eitele, schlaue und verschlagene Wesen, deren Streben und Trachten stets darauf gerichtet ist, die angeborene Schwäche und Hilflosigkeit durch List, Coquetterie und alle Künste der Verführung auszugleichen.

Daß dieses wirklich der Fall war, im Gegensatze zu dem imposanten Gemälde germanischer Sitte, welches Tacitus uns überliefert, brauchen wir nur einige Auszüge aus dem „Havamel"*), einem der ältesten deutschen Spruchgedichte zu geben, welches sich ganz im Sinne unserer modernen Weltanschauung ausspricht.

Hier mögen einige Auszüge ihren Platz finden.

---

*) Aus der älteren Edda.

Den Tag lob' Abends, die Frau im Tode,
Das Schwert, wenn's versucht ist, die Braut
nach der Hochzeit.

* *
*

Mädchenreden vertraue kein Mann,
Noch der Weiber Worten. Auf geschwungenem
Rad
Ward ihr Herz geschaffen, Trug in der Brust
verborgen.

* *
*

Schmeichelnd soll reden und Geschenk bieten,
Wer des Mädchens Minne will, den Liebreiz
loben
Der leuchtenden Jungfrau: so fängt sie der
Freier.

* *
*

Der Liebe verwundern soll sich kein Weiser
An dem andern Mann. Oft fesselt die Klugen,
Was die Thoren nicht fängt, liebreizender Leib.
Weise zu Tröpfen wandelt auf Erden
Der Minne Macht.

Willst Du ein gutes Weib zu Deinem Willen
bereden,
Und Freude bei ihr finden, so verheiß' ihr Holdes
Und halt' es treulich: Des Guten wird die
Maid nicht müde.

In der That, vom ersten Auftreten des Weibes, welches uns die Bibel in wunderbar typischer Ureigenheit dargestellt, bis auf die Gegenwart, fehlt es nicht an literarischen, poetischen und historischen Zeugnissen, daß das Weib stets und stets ein dem Manne keineswegs ebenbürtiges, sondern ein ihm geistig und moralisch untergeordnetes Wesen war.

Im Munde des Volkes leben unzählige Sprichwörter, welche sämmtlich nur mit Geringschätzung und Hohn von den Frauen sprechen. Allerdings gehören die meisten dieser Sprichworte dem Mittelalter an, welches trotz seinem Mariencultus und seiner banalen Behandlung außerehelich gezeugter Kinder, sich keineswegs größerer Sittenreinheit rühmen kann, als unsere so sehr getadelte Gegenwart; aber viele dieser Sprichwörter reichen sicher

bis in's höchste Alterthum hinauf und wir wollen nur einen kleinen Theil dieses vielsagenden Sprichwörterschatzes hier anführen:

Weiber hüten, ist vergebene Müh'.

* *
*

Wem zu wohl ist, der nehme ein Weib.

* *
*

Weiber und Pferde wollen geschlagen sein.

* *
*

Es sind nur drei keusche Nonnen gewesen; die eine ist aus der Welt geloffen, die andere ist im Bade ersoffen, die dritte sucht man noch.

* *
*

Wo die Frau im Hause regiert, ist der Teufel Hauscaplan.

* *
*

Weiber und Geld schulden alle Uebel der Welt.

* *
*

Zwischen eines Weibes Ja und Nein läßt sich keine Nadelspitze stecken.

* *
*

Kein Mädchen ohne Liebe, kein Jahrmarkt ohne

Diebe, kein Bock ohne Bart, kein Weib ohne Unart.

* *
*

Nimmst Du ein Weib, bekommst Du den Teufel auf den Leib.

* *
*

Frauenlieb' ist fahrende Hab'; heute lieb, morgen schab' ab.

* *
*

Jungfern und Gläser schweben in steter Gefahr.

* *
*

Frauen haben lange Kleider und kurzen Muth.

* *
*

Auf die Jungfernschaft kann man keine Pretzel borgen.

* *
*

Weiber sind Katzen mit glatten Bälgen und scharfen Tatzen.

* *
*

Glaub' keinem Weibe, wenn es auch todt ist.

Ein Mädchen bekommt so leicht 'nen Leck, wie ein weiß Kleid 'nen Fleck.

* *
*

Jungfernfleisch ist kein Lagerobst.

* *
*

Junge Hure, alte Heilige.

* *
*

Weibern und Geschoß soll Niemand trauen.

* *
*

Weiber verschweigen nur, was sie nicht wissen.

* *
*

Mädchen sagen nein und thun's doch.

Es fehlt allerdings nicht an Sprichwörtern, die sich in zarterer Weise über die Frauen äußern, und wir sind keineswegs so parteiisch, um solche verschweigen zu wollen; sie werden am geeigneten Ort ebenfalls ihre Stelle finden.

Uebrigens wäre der Vorwurf, daß die alten Deutschen gegen das schwache Geschlecht sich ungalant und roh benommen hätten, ein sehr ungerechter. Trotz ihrer Erkenntniß der weiblichen Natur, waren unsere Vorfahren doch weit entfernt

von der asiatischen, morgenländischen Anschauung, welche das Weib nicht als gleichberechtigte Genossin und Lebensgefährtin, sondern als Sklavin und willenlose Dienerin seiner Gelüste betrachtete. Das alte germanische Strafrecht giebt hiervon Zeugniß. Das Wergeld*) der Frauen betrug fast doppelt so viel als das der Männer. So mußte z. B. der Mord einer Frau bei den Franken mit sechshundert Schillingen oder Kühen gesühnt werden. Sechshundert Kühe galt also das Leben einer Frau; wie mancher Ehegatte würde seine Frau heute billiger veranschlagen. Das Wergeld für die Tödtung einer Schwangeren betrug siebenhundert Kühe oder eben so viele Schillinge. Wer einer Frau oder Jungfrau wider ihren Willen in unehrbarer Weise die Hand streichelte, mußte fünfzehn Kühe Buße zahlen; wagte er sich bei seinen Liebesexcursionen höher, bis etwa zum Oberarm hinauf, kostete ihm diese Unverschämtheit schon fünfunddreißig Kühe. Verging er sich in seiner

*) Sühne oder Buße für körperliche Verletzungen.

Frechheit sogar bis zum Nacken oder Busen, kam es ihm ein halbes hundert Kühe, also eine ganze ansehnliche Heerde zu stehen. Trotz dieser, nach heutigen Verhältnissen ungeheuer hohen Pön waren vielleicht Busen und Nacken der Frauen nicht sicherer als heute. Erwähnenswerth ist auch der Umstand, daß in den Rechtssatzungen der älteren Zeit schwangeren Frauen gestattet ist, etwaige Gelüste nach Obst, Gemüse und Wildpret an fremdem Eigenthum unbestraft zu befriedigen.

Zarte Rücksichten auf die Schwangerschaft der Frauen finden wir übrigens nicht etwa nur bei den Germanen, bei welchen eine Schwangere überhaupt für eine heilige Person galt. Die jüdischen Frauen durften sich sogar an Schweinefleisch sättigen, wenn sie ein Begehren danach äußerten*).

---

*) In unserer heutigen Zeit wird die Statthaftigkeit, solchen schwangeren Frauen nachzugeben, vielfach bestritten. Aber die Erfahrung beweist, daß solche Gelüste in der That vorkommen, und daß sogar die Thiere von ihnen heimgesucht werden. Keil erzählt in seinen Rhapsodien über die psychische Kurmethode (Halle 1818) fol-

Welchen Schutz die jüdischen Frauen sonst fanden, ergiebt sich aus dem alten Testamente 2. Buch Moses, Kap. 21, V. 22, 23, wo es heißt: Wenn sich Männer hadern und verletzen ein schwanger Weib, daß ihr die Frucht abgeht und ihr sonst kein Schade widerfährt, so soll man sie nur Geld strafen; kommt ihr aber ein Schade daraus, so sollen sie lassen Seele um Seele. Nach den Salischen Gesetzen wurde Jeder, der eine Schwangere geschlagen, wenn sie darnach starb, mit 28,000 Denarien, und wer ein Kind im Mutterleibe tödtete, mit 8000 Denarien bestraft. Bei den Karthageniensern war es Sitte, daß Mörder, wenn sie sich zu einer Schwangeren geflüchtet hatten, von jeder Strafe frei blieben.

Die Perser sorgten bei ihren Frauen, wenn sie schwanger waren, für eine angemessene Unter-

gende haarsträubende Thatsache: Eine Frau bekam während der Schwangerschaft solches Gelüste nach dem Fleische ihres Mannes, daß sie ihn tödtete, einen Theil seines Leibes verzehrte, den andern aber einsalzte, um ihn dann später genießen zu können.

haltung derselben, für eine stete Aufheiterung des Gemüthes, um die Frucht in der Entwickelung auf keine Weise zu stören.

Wenn beim Begegnen einer Magistratsperson zu Rom auf den Ruf der Lictoren Jedermann auszuweichen verbunden war, blieb es einem verheiratheten Frauenzimmer allein noch vergönnt, ungehindert vorbeizupassiren, damit ihr nicht etwa ein Schade zugefügt werde. Nach römischen Gesetzen durften Schwangere nicht auf die Folter gelegt oder mit der Tortur bedroht werden, selbst wenn es blos darauf abgesehen war, abzuschrecken.

Es war und ist aber diese heilige Achtung vor schwangeren Frauen keineswegs allen Völkern gemein; bei den nordasiatischen Völkern werden schwangere Weiber sogar als unheilig und den Göttern verhaßt behandelt, ja sogar aus ihren Wohnungen verstoßen.

Es ist allerdings wahr, daß, je roher die Völker sind, desto tyrannischer die Frauen von ihnen behandelt werden; daß aber auch Herrschaft der

Frauen ein Zeichen der Verweichlichung und der Sittenverderbtheit ist.

Daß übrigens der große Mann, welcher jenen Ausspruch gethan: die beste Frau sei diejenige, welche die beste Suppe kocht, mit seiner Ansicht nicht vereinzelt dasteht, das beweist der große Einfluß, welchen das schwache und schöne Geschlecht durch die Kochkunst zu allen Zeiten erlangt hat, wofür die Weltgeschichte einfache historische Belege giebt.

„Meine Schöne," so fragte einst Heinrich IV. von Frankreich ein Ehrenfräulein der Marie von Medicis, „auf welchem Wege gelangt man zu Ihrem Herzen?" „Durch die Kirche, Sire!" lautete ihre Antwort. Hätte die Dame dieselbe Frage an den König gerichtet, er würde wahrscheinlich geantwortet haben: „durch die Küche, mein Fräulein," denn Heinrich IV. war ein Gourmand erster Klasse, und diese Antwort wäre eines Monarchen würdig gewesen, welcher es zum Grundsatz seiner Herrschaft machte, daß selbst der ärmste seiner

Unterthanen Sonntags sein Huhn im Topfe haben sollte.

Eine geistreiche Dame, eine Schauspielerin ersten Ranges, gerieth bei einem Gastmahl mit einem vornehmen Engländer, ihrem Tischnachbar, in einen Streit, in dem die Dame die Bemerkung fallen ließ, daß ein Gourmand ein schlechter Ehemann sei.

„Meine Dame," versetzte der Engländer, „wenn die Frauen in der Küche ihre Schuldigkeit kennen, und Geist und Kunst genug besitzen, dem ehelichen Magen gerecht zu werden, dann sind die Gourmands sicher die besten Ehemänner von der Welt."

„Und doch," entgegnete die Schauspielerin, „sagte mir einmal ein echter, französischer Gourmand, daß die Damen bei der Tafel nicht nur unnütz, sondern sogar hinderlich seien. Wenn sich aber alle Männer zu diesem Maxime bekennen, würde die Gesellschaft bald wieder in die äußerste Barbarei verfallen."

„Es ist wahr," versetzte der Engländer, „die

Damen, welche sonst überall die Würze der Gesellschaft sind, spielen bei einem Gourmandmittagessen eine für die Männer höchst unbequeme Rolle. Hier will die Aufmerksamkeit nicht getheilt sein, und ist mehr auf das, was die Tafel besetzt, als auf das, was sie umgiebt, gerichtet. Ich muß gestehen, daß bei dieser so wichtigen Angelegenheit bei mir wenigstens eine fette, gut gebratene Gans den Sieg über die geistreichste Frau davon trägt. Aber nach dem Kaffee mag das schöne Geschlecht seine Rechte wieder behaupten, ja, das Interesse für dasselbe ist dann sogar wieder bedeutend gesteigert."

„Also erst nach dem Kaffee würden Sie, Herr Gourmand, so gnädig sein, uns armen Frauen zu erlauben, Sie unterhalten zu können," versetzte die Schauspielerin, „und das nur deshalb, weil Sie dann nur zu Plaisanterieen aufgelegt sind, weil nach dem Sprichwort der Lateiner, ein plenus venter non studet libenter! Da müssen also wir Damen aushelfen, welche bisher so glücklich waren,

über eine Gans vergessen zu werden. Nicht übel, in der That."

„O, Sie können noch weiter gehen," entgegnete der Engländer lächelnd, „nicht nur eine Gans, unter Umständen sogar eine Pastete —"

„Würde von Ihnen vorgezogen werden, sehr schmeichelhaft —" fiel die Schauspielerin dem Engländer in's Wort.

„Nun, wissen Sie nicht, welche Rolle die Frauen, welche sich nicht nur auf geistreiche Unterhaltung, sondern auch auf eine gute Küche verstanden, von jeher gespielt haben?" fuhr der Engländer fort. „Nun, hören Sie, verlieren Sie aber nicht die Geduld, wir stehen jetzt von der Tafel auf, ich werde Ihnen davon Beispiele und historische Thatsachen in Menge anführen.

„Der geniale Lassalle nannte bekanntlich die sociale Bewegung unter den Arbeiterklassen: die Magenfrage. Nun, wir unsererseits gehen noch weiter und sagen: Die ganze Weltgeschichte geht vom Magen aus, denn die Menschheit ist, wie sie ißt." —

„Die Nahrung, sagt Moleschott, hat die wilde Katze zum Hausthiere gemacht. Aus einem fleischfressenden Thier mit kurzem Darm ist durch die allmählige Gewöhnung ein ganz anderes Wesen entstanden. Durch die Nahrungsmittel entstehen feurige und ruhige, denkende und denkfaule Völker. Wenn die Nahrung zu Blut und das Blut zu Nerven, zu Knochen und Horn wird, muß da nicht die Gluth des Herzens, die Kraft des Muskels, die Festigkeit der Knochen, die Regsamkeit des Hirns bedingt sein durch die Stoffe der Nahrung? Und wenn, so meinen wir, die Verdauungsorgane des Menschen ungefähr dreißig Fuß lang sind, also ungefähr sechsmal so lang wie der ganze Mensch, ist es da ein Wunder, wenn die Geschichte der Kochkunst mit der Geschichte der Cultur zusammenfällt und die ganze ungeheuerliche Weltgeschichte am Ende in der Kasserole gebrannt wird?" —

Das wissen auch die Frauen sehr gut und die Geistreichen ihres Geschlechtes haben stets erkannt, wie hinfällig die Pantoffelherrschaft ist, wenn sie sich nicht auf der Herrschaft in der Küche

zu stützen vermag. Die berühmten Cotelettes à la Maintenon thaten den ehrsüchtigen Plänen dieser Frau keinen geringern Vorschub, als der Widerruf des Edictes von Nantes, und ihre Dragens und Dragonaden hatten denselben Erfolg. Schon das erste Weib Eva war schlau genug, sofort zu erkennen, daß, wie man die Thiere nur durch Vermittelung des Magens civilisiren und zähmen, so auch den Mann nur durch den Magen beherrschen könne. Das war der Grund, weshalb sie ihn überredete, die verbotene Frucht zu essen, um ihren Mann desto fester an sich zu ketten, und so hat Eva ihrem Geschlechte für alle Zeiten den Weg zu seiner Allmacht gebahnt.

Der erste Mord, der erste Criminalfall, von welchem uns die heilige Schrift berichtet, wurde durch den Neid hervorgerufen, welchen die größere Kochkunst des Abel bei seinem Bruder Kain erweckte. Denn, wenn dieser glaubte, daß Gott Abels Opfer wohlgefälliger aufnahm, so kann dieser Glaube doch nur durch den lieblicheren Geschmack und Wohlduft der Abelschen Opferspeisen veran=

laßt worden sein. Ueberhaupt erschließt uns die Geschichte von dieser primitiven Form der Gottesverehrung, durch die Opfer nämlich, eine ganze Welt von Betrachtungen über die wichtige Rolle, welche der Magen und sein Altar, der Heerd, von Anbeginn der Weltgeschichte gespielt haben.

Auch die Frau des ersten Erzvaters Abraham, die wirthschaftliche Sarah, welche nichts sehnlicher wünschte, als ihrem Gemahl einen Leibeserben zu geben, bewirkte dieses Wunder im 90. Jahre ihres Lebens durch die Küche. Denn das Frühstück, welches sie den bei ihr einkehrenden Engeln vorsetzte, muß nicht übel gewesen sein, da diese davon so befriedigt waren, daß sie dem Patriarchenpaare die Erfüllung ihres Wunsches gewährten. Ein anderes Ereigniß von gewiß tiefgreifender Bedeutung, der Bruderzwist zwischen Esau und Jacob, ist bekanntlich durch ein Gericht Linsen, um welches Esau an Jacob seine Erstgeburt verkaufte, entstanden.

Eine große Rolle in der Geschichte spielte auch die Erfindung der sogenannten Mazzes oder des

ungesäuerten Brodes, durch welches allein Moses es ermöglichte, den Weg durch die Wüste zu wagen. Und wer weiß, welche Rolle diese Mazzes in Zukunft noch spielen werden, da man im letzten deutschen Kriege schon daran gedacht haben soll, dieses ungesäuerte Brod bei dem Heere einzuführen.

Die Erfrischungen, welche die schlaue Intriguantin Abigail dem David vorsetzte, enthielten trotz ihrer patriarchalischen Einfalt alle Elemente der ausgesuchtesten Küche: große Bohnen, Erbsen, gedörrte Feigen, Weintrauben, gute Sahne, Honig, Oel und saftiges Kalbfleisch; leider aber erfahren wir nicht, wie diese Speisen zubereitet waren.

Hatte Abigail fest an den Traditionen gehalten, oder vermöge genialer Eingebungen die unendlichen Capacitäten ihres Kalbfleisches richtig erkannt? Befriedigte sie den Besieger Goliaths mit einem Kalbsohr à la tartare, oder verstand sie, seinem Gaumen durch neue Saucen zu schmeicheln? Durch Moses Speiseverbote, durch die Verbannung des encyklopädischen Schweines, waren keine geringen

Schwierigkeiten für eine jüdische Tafel zu überwinden, obwohl wir jetzt mehr und mehr dahinter kommen, wie gerechtfertigt die Verbote des großen jüdischen Gesetzgebers, namentlich in Bezug auf den Schweinegenuß waren.

Die Spezereien und Essenzen, welche die Königin von Saba in die Küchen Jerusalems einführte, waren kostbare und bedenkliche Neuerungen, und vielleicht ist der Verfall des jüdischen Reiches aus dieser Revolution in der jüdischen Kochkunst entstanden, denn mit den heidnischen Genüssen machten sich auch die heidnischen Sitten und Unsitten geltend. Wie das große medische Reich mit dem welthistorisch gewordenen Gastmahle des Belsazer und dem „mene, mene, thekel upharsin" für alle sittenverderbten Völker abschloß; wie das Christenthum aber an dem gleichfalls historisch gewordenen Abendmahl, welches Jesus im Kreise seiner Jünger kurz vor seinem tragischen Ende einnahm, seine heiligste, symbolische Erinnerung gewann, so kann man die Phasen der jüdischen Geschichte von ihrem Anbeginn bis auf die Gegenwart mit der größeren

oder geringeren Heilighaltung ihrer Traditionen in der Küche bezeichnen.

Auch Kleopatra kannte alle Hilfsquellen, welche die Küche dem Ehrgeize und der Koketterie, der Politik und der Liebe darbietet. Der ausgezeichnete Luxus ihrer Gastmähler war eins der vornehmsten Mittel, deren sie sich bediente, um ihre zahlreichen Verehrer zu umgarnen. Die Soupers, welche sie dem großen Cäsar gab, verschafften ihr das Ansehen einer römischen Imperatrice, und des Antonius leidenschaftlicher Hang für Fischspeisen that den politischen Projecten seiner schönen Geliebten großen Vorschub. Sie begleitete den leidenschaftlichen Angler auf seinen Fischzug-Ausflügen, half ihm eigenhändig bei Bereitung des Lachses und benutzte ihre kulinarische Kunstfertigkeit, um die Beherrscher der Welt zu ihren Sklaven zu machen.

Ein ganz vorzügliches Talent, die Moosschwämme pikant zu bereiten, war ohne Zweifel die vornehmste Ursache, warum Agrippina eine so unumschränkte Herrschaft über ihren kaiserlichen

Gemahl erlangte. Claudius liebte dieses Gericht bis zur Narrheit, und er starb in der That in Folge einer Unverdaulichkeit nach dem unmäßigen Genuß seiner Lieblingsspeise.

Mit dem römischen Reiche stürzte auch die große classische Küche des Alterthuus zusammen. Lucullische Gastmähler, bei welchen für einzelne seltene Gerichte Millionen vergeudet wurden, und republikanische Tugenden waren nicht miteinander zu vereinigen. Mit dem Momente, wo dem Volke durch seine verderbten Cäsaren das Brot auf der Straße vorgeworfen, statt daß es am häuslichen Heerde bereitet und verspeist wurde, war der Genius gänzlich von den Römern gewichen und die nordischen Barbaren verlöschten mit allen übrigen Lichtern auch die römische Kochkunst.

Die nordischen Völker hatten ausgepichte Magen, sie waren genügsam wie die Spartaner und bereiteten, wie die Helden des Homer, mit eigenen Händen ihre Mahlzeit. Ihre Frauen würden es als eine Erniedrigung betrachtet haben, sich in der Küche zu beschäftigen.

Erst Karl der Große, dessen universeller Geist an allen Quellen der Civilisation zu schöpfen verstand, war der erste Monarch seines Stammes, der sich der Gastronomie zu politischen Zwecken bediente und seine Lebensweise nach einer Maxime regelte, welche dem ganzen verworrenen Staatswesen nach dem Verfall des römischen Reiches urplötzlich einen neuen Aufschwung gab. Er behauptete und bewies, daß der Thron seine festeste Stütze in der Küche und am Heerde finde. Karl lehrte seine Großen zuerst, wie man edelmännisch essen müsse, er machte die Fürsten seines ausgedehnten Reiches, obwohl sie souverain waren, zu seinen Küchenintendanten, und eine der höchsten Würden an seinem Hofe war das Amt eines Mundkoches.

Nun erst bewarben sich die Frauen um die Gunst, den Festen des Monarchen beiwohnen zu können, und bald konnte man den Einfluß ihres Geistes und guten Geschmackes an der kaiserlichen Tafel wahrnehmen. Die Gastronomie begann als Kunst auch im deutschen Reiche sich geltend zu

machen, wunderbare Gerichte zierten die kaiserliche Tafel zu Aachen. Da servirte man Fasanen mit vergoldeten Sporen, die sogenannten Pfauengerichte, von denen wir später noch reden werden, zierten die Tafeln, die Bedienung bei Tische wurde von jungen Pagen mit goldverbrämten Kleidern und artigen Mägdelein besorgt.

Als die Frauen einmal an der kaiserlichen Tafel und überhaupt bei den Gastereien Zutritt hatten, bemächtigten sie sich ganz und gar des Küchenregimentes und damit war die Verfeinerung des äußerst rohen Feudaladels angebahnt. Allerdings war man noch fern von den römischen und asiatischen Gastereien, wo man mit Besprengen von orientalischen Wohlgerüchen und starken destillirten Weinen die Nerven der Geruchsorgane zu reizen suchte. Dafür aber wurden andere seltsame Kunststücke und Ausschmückungen bei den Gastmählern in Ausführung gebracht, und der Scharfsinn der Frauen wußte mit einer Menge artiger Erfindungen die Gäste zu überraschen.

Kaum hatten venetianische Kaufleute die ersten

Specereien nach Europa gebracht, als die Frauen diese edlen Erzeugnisse der Tropenländer in der Küche zu verwenden begannen. Die Parfüms des Orients dufteten zuerst zwar nur in den königlichen und fürstlichen Gemächern, fanden aber von hier aus bald Eingang in die Küchen, in welchen nicht selten Fische in Rosenwasser gekocht wurden.

Eine Hauptrolle aber bei der Veredelung der Küche spielte die Kirche. Aufgeklärt und im Besitz aller aus den Trümmern des Römerreiches geretteten Wissenschaft und Bildung, erkannte sie bald den mächtigen Einfluß, den sie durch die Beherrschung der Küche zu behaupten vermochte. Die großen Monasterien wurden Schulen der Gastronomie. Wie alle Zweige des Wissens, so empfing auch die Kochkunst fortan von den Klöstern und Abteien, von den Refectorien aus, ihren mächtigsten Anstoß, und der so volksthümlich gewordene Ausdruck „Küchenlatein", kennzeichnet den Eifer der jungen Mönche und Klosterjungfrauen, die edle Kochkunst als eine würdige Tochter priesterlicher Erbauung und Salbung zu pflegen.

Um aber der Welt zu zeigen, daß man über den großen „Erdmonarchen: den Magen", den himmlischen Gebieter niemals ganz vergessen dürfe, erfand die Kirche die Fasten, als die hauptsächliche Kasteiung des Menschenleibes und als die äußerste Buße. Schon zur Zeit Gregors des Großen hatte man zu Rom sechs Fastenwochen festgesetzt, und es sind noch Ueberlieferungen aus dem vierten und fünften Jahrhundert vorhanden, welche uns benachrichtigen, welche große Veränderung diese Fastenzeit damals hervorgebracht hat. Nirgends, so sagt der Kirchenvater Chrysostomos, 398 Bischof zu Konstantinopel, hört man heute Lärm oder Geschrei, man sieht kein Fleisch schlachten, keine Köche hin und wieder laufen, sondern alles dieses hat aufgehört, und die Stadt ahmt einer enthaltsamen und ehrbaren Matrone nach. Wenn ich daher die plötzliche Veränderung, die heute eingetreten ist, erwäge, und den Wirrwarr des gestrigen Tages mir in's Gedächtniß zurückrufe, so wundere ich mich und staune über den Einfluß und die Gewalt des Fastens, das auf die Gemüther

der Einzelnen einen solchen Eindruck gemacht, die Gesinnung umgewandelt, und das Herz, nicht nur der Staatsmänner, sondern auch der Privatleute gereinigt hat; nicht nur die Seele der Freien, sondern auch der Knechte; nicht nur der Männer, sondern auch der Weiber; nicht nur der Reichen, sondern auch der Armen; nicht nur der Griechen, sondern auch der Barbaren. Aber was sage ich? Selbst das Gewissen desjenigen, welcher das Diadem trägt, hat diese Gewalt (d. h. Enthaltsamkeit) eben so wie die Gesinnung der Andern zu diesem Gehorsam hingeführt, und es ist heute kein Unterschied zwischen dem Tische der Reichen und Armen, sondern allenthalben findet man kärgliche Speisen, fern von aller Schwelgerei, und mit größerer Lust treten sie heute zu dem armseligen Tische, welcher sonst mit vielen ausgesuchten Speisen und vielem reinen Wein besetzt war." — Hätte der gute Kirchenvater es dahin bringen können, daß das Volk von Konstantinopel das ganze Jahr über Fasten gehalten hätte, er würde sicher keinen Anlaß zu späteren Klagen über die furchtbare Sitten-

verderbniß der Kaiserstadt gefunden haben. Die Konstantinopolitaner wären fügsam, bescheiden, artig und arbeitsam wie die Chinesen geworden, dieses Volk von vierhundert Millionen, welches hauptsächlich von Reisspeisen lebt, und es dieser seiner Hauptspeise zu danken hat, daß es wie kein anderes Volk der Erde sich leicht regieren ließ und Jahrtausende in gewohntem Geleise dahinlebte.

Aber den Priestern und Frauen zum Trotze waren die Fortschritte der Kochkunst bis zu den Zeiten der Kreuzzüge doch langsam und unsicher. Obwohl die Erfindung der Suppen sehr hoch hinaufreicht, — man bereitete sie zuerst in den Klöstern uud Hospitälern, — so thut ihrer die Geschichte doch erst im Anfange des 15. Jahrhunderts Erwähnung. In seiner Beschreibung der Festlichkeiten, zu denen die Heirath Katharina's von Valois mit Heinrich II. von England Veranlassung gab, erzählt der Chronist Moustrelit, daß der Erzbischof von Sens an der Spitze einer Prozession der Geistlichkeit in seiner Diöcese die Suppe und den

Wein bis in's Brautgemach des Königlichen Paares trug.

Die Tafel, selbst der höhern Stände, hatte bei den Deutschen im Ganzen noch eine patriarchalische Einfachheit, welche wir erst nach den Kreuzzügen allmählich verschwinden sehen. Die Speisen, hauptsächlich Fische, Wildpret und Backwerk, wurden in flachen Metallschüsseln aufgetragen. Die Essenden hatten weder Tellern noch Bestecke, sie langten mit den Fingern zu. Brote, in allerhand Formen gebacken, lagen zwischen den Schüsseln, der Wein wurde in metallenen Gefäßen aufgestellt, zum Trinken dienten hölzerne Becher in Form kleiner Zuber.

Je mehr wir aber aus dem Mittelalter heraustreten, desto mehr nähern wir uns wieder den Bildern der untergegangenen römischen und asiatischen Cultur, d. h. der Ueppigkeit und des Wohllebens. Mit dem sich entwickelnden Reichthume der Städte verlieren sich allerdings mehr und mehr die Ideale, welche den Katholicismus zur weltbeherrschenden Religion und ihm Cultur und Sitte

dienstbar gemacht haben. Vom Religionsdespotismus bis zum weltlichen durchlebte die Zeit eine Uebergangsperiode städtischer und bürgerlicher Unabhängigkeit, durch den blühenden Handel, bei dem die Küchenbedürfnisse die größte Rolle spielten, hervorgerufen. So sehen wir in den Städten selbst Handwerker auf fürstlichem Fuße leben. Im Jahre 1493 feierte in Augsburg der Bäckermeister Veit Gundlinger die Hochzeit seiner Tochter. Die Braut trug ein blaues Seidenkleid, dessen einzelne Stücke mittelst schmaler Tressen zusammengenäht waren, und darüber ein Oberkleid, dessen Saum eine breite Goldspange bildete. Eine zweite schwere Goldspange diente ihr als Gürtel, und ihre Armbänder waren mit Edelsteinen besetzt. Sie trug Schuhe, welche reich mit Silber beblecht waren, die Strumpfbänder waren aus Goldfäden gewirkt. Nach geschehener Tafel speisten die Hochzeitsgäste an sechszig Tafeln und zwar so, daß je an einem Tische zwölf Junggesellen und Ehemänner, Mädchen und Frauen zusammen saßen. Die Hochzeit währte acht Tage lang; zur Speisung seiner

270 Gäste hatte Meister Gundlinger nicht weniger als 20 Ochsen, 30 Hirsche, 40 Zicklein, 46 Kälber, 95 Schweine, 25 Pfauen, 1006 Gänse, 515 Wildvögel, 15,000 Fische und Krebse verwendet.

Bei den Hochzeitsgelagen der Patrizier ging es nicht minder hoch her. Die Hochzeiten schlossen hier mit einem Fackeltanz, worauf dann die Braut von den Hochzeitsgästen nach Hause geleitet wurde. Ehe sich diese verabschiedeten, wurde sie noch mit Gebäck und Zuckerwerk, welches allerlei Heirathsfiguren darstellte, tractirt. Nun wurde die Braut dem Bräutigam zugeführt, Frauen entkleideten sie, Junggesellen zogen ihr die Schuhe aus, und erst nachdem die Decke das Paar beschlagen hatte, entfernten sich die Gäste.

Zur Vervollständigung dieses Bildes wollen wir hier noch einer Bauernhochzeit aus derselben Zeitperiode erwähnen. Die Braut erhält als Mitgift drei Bienenstöcke, ein Pferd, eine Kuh, ein Kalb, und einen Bock. Dagegen schenkt ihr der Bräutigam einen Juchart Flachsland, zwei Schafe, einen Hahn mit vierzehn Hennen und ein Pfund

Pfennige. Nun schreitet man zur Hochzeitsfeier, die ohne „skhnoler und pfaffen", d. h. ohne Mitwirkung der Kirche stattfindet. Für je vier Gäste wird dann ein Kübel voll Hirsebrei aufgetragen und zugleich beginnt ein unmäßiges Trinken. Dann werden Rüben mit Speck aufgestellt und die Gäste langen so eifrig zu, daß ihnen Hände und Bärte von Fett glänzen. Hierauf kommen Bratwürste und das „Brautmus" auf die Tische. Die Hochzeit endigt mit einer allgemeinen Trunkenheit und mit derben Späßen. Am andern Morgen bringt man dem jungen Ehepaar das Frühstück an das Bett und beglückwünscht es. Als Morgengabe schenkt der Bursche seiner jungen Frau ein Mutterschwein. Dann wird das Paar unter Trommelschlag und Pfeifenschall im Gebiete des ganzen Dorfes zur Kirche geführt und jetzt erst priesterlich eingesegnet. Dann geht der Zug zum Hause des Hochzeiters zurück, wo abermals geschmaust und gezecht wird, bis die beiden Angesehensten der Gäste sich zu beiden Seiten der Braut setzen, um in ihrem Namen die Hochzeits-

geschenke zu empfangen, nämlich: einen Krug, einen Melkkübel, einen Kamm, einen Gürtel, einen Spiegel, Leinwand und baares Geld.

Schon sehr bedeutend und keineswegs gegen unsere heutige geld- und goldreiche Zeit zurückstehend, war der Tafelluxus bei fürstlichen Personen. Mit den Kreuzzügen kam die Tafelverschwendung aus dem Orient nach dem nördlichen Europa und bei fürstlichen Vermählungen, Krönungen, Kindtaufen, Siegesschmausen, bei den Tournieren und Concilen wurde diese Prunksucht so hoch getrieben, als nur immer möglich. Als Herzog Karl der Kühne von Burgund im Jahre 1473 nach Trier auf den Reichstag zog, bestand sein Gefolge aus fünftausend schön gerüsteten Reitern. Er selbst war in ein goldenes, mit Perlen besetztes Stück gekleidet, das auf 200,000 Goldgulden geschätzt wurde! Während jenes Reichstages nun bat er den Kaiser nach St. Maximin zu Gaste. Bei dem daselbst veranstalteten Mahle waren alle Tischgefäße von Silber und die Becher glänzten prächtig, von Perlen und Edelsteinen besetzt. Bei

der Tafel bestand der erste Gang aus 14 köstlichen Gerichten, dann folgten 12 und dann 10 Gerichte. Zum vierten Gang wurden 30 goldene Schüsseln mit Gewürzen und Confect aufgetragen, deren größte man auf 6000 Gulden schätzte.

Ein großer Luxus wurde mit den Tafelaufsätzen und Schaugerichten getrieben. Ursprünglich stellten sie meist reich verzierte, häufig mit Arabesken und sonstigen Figuren überladene Gefäße dar, als jedoch die abenteuerlichen, romantischen Ideen des Mittelalters, die bereits in Aufzügen, Mummenschanz und sogenannten Mysterien sich Geltung verschafft hatten, auch über den Tafelschmuck hereinbrachen, da sah man denn allerlei wunderbare Figuren und scenische Darstellungen aus Turnierspielen u. s. w. Bei dem prächtigen Gastmahl z. B., welches Erzbischof Albrecht von Bremen († 1395) 500 Personen zu Hamburg gab, sah man goldene Gebäude, goldene Bastionen mit Thürmen und wirkliche goldene Berge auffsetzen. In Häusern und Thürmen, welche vergittert waren, flogen lebendige Vögel herum, alle übrigen Gefäße, deren

man sich bei dieser Tafel bediente, waren gleich-falls von Silber oder Gold. Die Erfindung dieser Schaugerichte begann mit sogenannten Pfauen-gerichten. Diese bestanden nämlich darin, daß man einen Pfau so abzog, wie dies bei Vögeln zu ge-schehen pflegt, welche man ausstopfen will. Die Haut mit den prächtigen Federn wurde sodann über silberne Reifen gespannt, und diese Hülle mußte ungefähr die Stelle der heutigen Pastete vertreten, indem das Innere mit gekochten, eßbaren Speisen gefüllt war.

Unter die Schaugerichte gehören namentlich aber auch jene verschwenderischen Demonstrationen, welche Ritter, Fürsten und Prälaten bei festlichen Gelegenheiten zu zeigen pflegten. So schickte König Philipp II. von Spanien seiner Gemahlin Elisa-beth einen sehr kostbaren Salat. Es war dies nämlich eine Schüssel voll größerer und kleinerer Edelsteine, die Topasen bedeuteten das Oel, die Rubinen den Essig, Perlen das Salz und mon-strös große Smaragde den grünen Salat. Aehn-lich war das Pathengeschenk, welches der nach-

malige Kaiser Karl V. von der Herzogin von Burgund erhielt. Sie sandte ihm nämlich einen goldenen Credenzteller voll Edelsteine, welche sinnreich allerhand Figuren bildend, gelegt und aufeinander gehäuft waren.

Kehren wir jedoch jetzt von diesen kostbaren Schaugerichten, an welchen sich kein Hungriger satt zu essen vermochte, zu den wirklichen Gerichten an Heerd und Küche zurück.

Die Erfindung der sogenannten Schauessen und Tafelaufsätze war allerdings sehr alten Ursprungs, aber sie nahmen je nach dem Geschmacke der Zeit völlig veränderte Formen an. Als die Pfauengerichte in Deutschland verschwanden, kamen die Thürme mit Schwärmern, Blumengärten und Fontainen mit wohlriechenden Wassern, Statuen und Lauben, die Pasteten, welche nicht nur mit lebendigen Thieren, sondern sogar mit lebendigen Menschen gefüllt waren, auf die Tafeln der Großen und Reichen. Der Zuckerbäcker Hans Schneider in Nürnberg (1595) cultivirte hauptsächlich diese Art Pastetenbäckerei. Dergleichen Ueberraschungen

gehörten zu den nothwendigen Ergötzlichkeiten einer opulenten Gasterei. Bei der Hochzeit, welche Wilhelm, Pfalzgraf beim Rhein und Herzog in Baiern, mit Fräulein Renata, geborenen Herzogin zu Lothringen und Perr zu München, im Jahre 1568 hielt, war das einundzwanzigste Schauessen eine Pastete, in welcher des Erzherzogs Ferdinand von Oesterreich Zwerglein in einem ganz wohlgeputzten Küraß mit seiner Rennfahne verborgen war. Dieser Zwerg war nicht größer als „drei Spannen lang". „Als nun solche Pastete auf die fürstliche Tafel kam," berichtet der Chronist, „und geöffnet wurde, ist das Zwerglein herausgesprungen, ist auf der Tafel umherspaziert, hat gesungen und den fürstlichen Personen mit gar gebührender Reverenz die Hand geboten. In solcher Pastete sind auch bis in die vierzig wohlgekochte Speisen gewesen, welche des Herzogs Albrecht von Baiern Mundkoch, Peter Kaiser genannt, insonderheit gemacht und zubereitet hat." In späterer Zeit (1710) tischte Fürst Menschikof, als das herzoglich kurländische Beilager in Petersburg ge-

feiert wurde, seinen Gästen eine ähnliche Ueberraschung auf. Als Schauessen wurden auf den beiden vornehmsten Tafeln zwei Pasteten aufgetragen, jede etwa fünf Viertel Ellen lang, aus welchen zwei wohlgekleidete Zwerginnen hervorkamen, deren eine der Czaar Peter bis zur Brauttafel trug, auf welcher beide Zwerginnen eine Menuette tanzten. Bei einem Feste, welches Herzog Philipp der Gute von Burgund zu Lille (1453) veranstaltete, wurde ebenfalls eine unmäßig große Pastete auf die Tafel gebracht, in welcher nicht weniger als 28 Musikanten verborgen waren, und lustige Weisen aufspielten.

Ueber diese seltsamen Pastetenleckerbissen aber vergaßen namentlich unsere deutschen Vorfahren keineswegs die derbere Fleischkost. Was bei festlichen Gelagen an Fleischwaaren gebraucht und verzehrt wurde, davon können wir uns heut kaum einen Begriff machen. Als Herzog Karl von Burgund 1468 zu Brügge mit Margaretha von England Beilager hielt, wurden von seinen Gästen täglich verzehrt: 16 Ochsen, 50 Stierchen,

10 Schweine, 250 Hammel, 250 Lämmer, 600 Pfund Speck, 100 Pfund Ochsenmark und außerdem zahllose Heerden von Hasen, Fasanen, Hühnern, Tauben, Kapaunen u. s. w.

Bei dem Beilager, welches Herzog Georg zu Landshut mit der polnischen Prinzessin Hedwig feierte, wurde innerhalb 8 Tagen verzehrt: 300 ungarische Ochsen, 62,000 Hühner und Kapaunen, 5000 Gänse, 75,000 Krebse, 75 wilde Schweine, 162 Hirsche u. s. w. Allerdings waren bei diesem Feste erschienen der Kaiser Friedrich mit seinem Sohn Maximilian, 16 Fürsten mit ihren Gemahlinnen, 40 Reichsgrafen, 5 Erzbischöfe und viele Gesandte. Diese achttägige Gasterei hat dem Wirthe nicht weniger gekostet, als sage: Siebenzigtausend, siebenhundert, sechsundsechszig Ducaten! Da spreche man noch von der guten alten Zeit, in Hinweis auf unsern heutigen Luxus! Wie ärmlich leben gegen die Millionäre von damals unsere heutigen Millionäre! Als Friedrich Wilhelm I. von Preußen Peter den Großen in seinem Lande empfing, schrieb

er bekanntlich an seine Kammerräthe: „Ich gebe zu dem Tractament des Czaaren 6000 Thaler, nicht einen Heller mehr, aber Lärm soll man davon machen, als hätte mich der Besuch hunderttausend gekostet.“ Wahrlich, man ist versucht zu glauben, daß die Chronisten von den damaligen Gastgebern einen ähnlichen Befehl erhalten haben, so fabelhaft klingen ihre Berichte.

Ein böhmischer Edelmann, Wilhelm von Rosenberg, hielt mit der Prinzessin Anna Maria von Baden den 26. Januar 1578 bis zum 1. Februar zu Krumbow in Gegenwart vieler Fürsten und Ritter Hochzeit. Dabei gingen in der Küche auf: 150 gemästete Ochsen, 15 gemästete Kälber, 20 einjährige und 520 saugende Kälber, 150 gemästete Schweine, 504 ungemästete Schweine, 450 gemästete Hammel, 20 geräucherte Ochsen, 40 geräucherte Hammel, 1526 Würste, 645 Leberwürste, 395 Lämmer, 5135 gemästete Gänse, 450 junge Hühner, 2656 gemästete Kapaunen, 18,120 Karpfen, 10,209 Hechte, 95 Barben, 6380 Forellen, 3400 andere große Fische, 5200 Schock Krebse,

675 Maränen, 450 geräucherte Hechte, 40 Hirsche, 50 Gemsen, 50 Fässer eingesalzenes Wildpret, 20 wilde Schweine, 2130 Hasen, 250 Fasanen, 2050 Rebhühner, 30,947 Eier, 42 Centner Butter, 29 Centner Schweineschmalz u. s. w.

Andere Chronisten fügen zu dieser opulenten Fleischverzehrung noch hinzu:

5 Tonnen Austern, 117 Lachs in Pasteten, 50 grüne Lachs, 15,800 Karpfen, 478 Zuber von allerlei anderen Fischen (außer den genannten), 600 indianische Hühner u. s. w.

Der Verbrauch an Getränken war dieses Fleisch- und Fischconsums würdig. Es wurden nämlich getrunken: 1787 Eimer Rheinwein, 2000 Eimer ungarischer, 700 Eimer österreichischer, 448 Eimer böhmischer Wein, 1100 Eimer mährischer, 370 Eimer allerlei süßer Wein, 5487 Viertel Weißbier, 180 Viertel Rockretzer Bier, 920 Viertel Gerstenbier, 24 Viertel Schöps (Breslauer Bier). Von Gewürz, Marzipan und Confect zwölftausend, siebenhundert, dreiundvierzig Thaler. Weizen und Mehl 26 Malter,

Korn zu Brot 128 Malter, Hafer zu Futter 478 Malter. „Ich war bericht," fügt der Berichterstatter, Ritter Hans von Schweinichen hinzu, „daß die Kleidung, Mummerei, Feuerwerk, die Zimmer zu beschlagen und dergl. auch über 110,000 Thaler hatten gekostet. So hat man auf allen seinen Herrschaften und Dörfern die ganze Hochzeit über täglich arme Leute gespeist, was also aufgegangen, konnte man nicht wissen."

Bei der Vermählung der Tochter Heinrich III. von England mit dem Könige von Schottland, wurden beim ersten Gange sechszig Ochsen aufgetragen.

Als Markgraf Heinrich IV. von Brandenburg im Jahre 1497 Nürnberg besuchte, wurde ihm zu Ehren eine Gasterei gegeben, bei welcher Gelegenheit konsumirt wurde: 3272 Pfund Rindfleisch, das Pfund zu 4 Pfennige, 2666 Pfd. Kalbfleisch à 3 Pf., 375 Pfd. Lammfleisch à 5 Pf., 344 Pfd. altes Schweinefleisch à 5 Pf., 841 Pfd. junges Schweinefleisch à 5 Pf., 109 Stück Kapaunen das Stück für 41 Pf., 862 Hühner à 22 Pf., 856

Stück große Vögel à 5 Pf., 7 Enten à 20 Pf., 44 Hasen à 48 Pf., 47 Eichhörnchen à 11 Pf., 38 Rebhühner à 27 Pf. Wir könnten mit Aufzählung aller der vertilgten Leckerbissen noch Seiten füllen, doch die angeführten, welche hauptsächlich wegen der beigefügten Preise von Interesse sind, mögen uns genügen.

Bei der Beschreibung einer fürstlichen Hochzeit zu Stuttgart 1609, figuriren unter den Gewürzen: 1 Centner und 11 Pfund Pfeffer, 83 Pfund Ingwer, 73 Pfund Gewürznägel. Unter den Vögeln unter andern auch: 102 Dutzend Krammetsvögel, 23 Schnepfen und ferner 48½ Centner Speck, 31½ Centner Hechte, 84 Centner Karpfen.

Bei der Hochzeit des Grafen Günther zu Schwarzburg mit Anna, Gräfin von Delmhorst, (1560) wurden unter Anderm verzehrt: 100 Ochsen, 1000 Hammel, 200 Seiten Speck, 47 Bratschweine und 16 gemästete Schweine zum Schnitzwerk, 24 Säugekälber, jedes ein Jahr alt, 40 junge Kälber, 120 Stück Hirsche, 116 Rehe, 30 Rebhühner, 200 Schnepfen, 85 Schock Kram-

metsvögel, 20 Schweine, 24 Pfauen, 14 Schock wilde Enten, 53 Schock Gänse, 175 Kapaune, 120 Schock große Karpfen, 21 Centner Hechte, 4 Centner grüne Aale, 7 Fuder Krebse, 2 Tonnen Störe, 3 Tonnen Häringe, 200 holländische Käse, und noch viele andere Fleisch-, Fisch- und Geflügelsorten. Getrunken wurde nur: 30 Fuder Frankenwein, 25 Fuder Rheinwein, 6 Fuder Neckarwein, 20 Fässer Malvasier. Für das Gesinde wurden verbraucht: 1010 Eimer Landwein und 120 Fässer Bier. Auch die Herrschaften tranken inzwischen ein Schlückchen Bier, und brachten den artigen Consum zu Wege: 12 Fässer Breihhahn, 24 Tonnen Hamburger, 12 Fässer Einbecker, 6 Fässer Mindener, 22 Fässer Neustädter, 30 Fässer Zellisches, 10 Fässer Englisches und 10 Fässer Arnstädter Weizen-Bier; endlich noch 6 Fässer Gose, 12 Fässer Mumme, und 100 Fässer Speisebier.

Es obliegt gewiß keinem Zweifel, daß die gewöhnliche Volksnahrung im Verhältniß zu diesem außerordentlichen Fleisch- und Fischconsum stand, obwohl es auch an Contrasten selbst aus dieser

Zeit nicht fehlt. So erzählen uns die Chronisten, daß, während die Fürsten maßlos schwelgten, die Hofbedienten sich mit schwarzem Brode, faulen oder stinkenden Fischen, zähem Kuh- oder Ziegen- oder gar Bärenfleisch und mit fast ungenießbaren Hülsenfrüchten begnügen mußten. An Fleisch und Fischen war aber nirgends Mangel, und wir Kinder des neunzehnten Jahrhunderts, mit unserer dürftigen Fleisch- und Fischnahrung, können es uns kaum vorstellen, wie z. B. in Hamburg ehemals der Lachsverbrauch so bedeutend war, daß das Hamburger Statut (Verfassungsgesetze) einen Paragraphen enthielt, dahin lautend, daß den Dienstboten nicht öfter als zweimal wöchentlich Lachs zum Abendbrod gereicht werden sollte, weil sie davon bis zum Ueberdruß von den Herrschaften bekamen.

Bei dem Uebergewicht des materiellen Lebens im Mittelalter war es denn auch folgerecht, daß die Gewerke, welche mit den Nahrungsartikeln zu thun hatten, eine begünstigte Stellung im städtischen und bürgerlichen Leben einnahmen. So war

dies vorzugsweise mit den Fleischern der Fall. Ein durch reichlichen Fleischgenuß besonders gut genährter Menschenschlag, zeichneten sich die Metzger von jeher bei kriegerischen Anlässen, bei Revolutionen und bei Vertheidigung des Landes stets durch persönlichen Muth und große Tapferkeit aus. Wer hätte nicht schon, um vieler anderer Geschichten und Fälle nicht zu gedenken, von jenem entschlossenen Metzgermeister der Stadt Constanz gehört, der, als die Stadt von den feindlichen Söldlingen im Jahre 1548 belagert wurde, ähnlich dem Winkelried, mit bloßer Brust auf der Petershauser Brücke sich den andringenden Spaniern entgegenwarf und zwei der Vordersten mit riesigen Kräften packend, mit diesen sich in die Fluthen des Rheines stürzte? Wie entschlossen benahm sich jener Metzger aus Freiburg, im Breisgau, der, als die Stadt durch den Bischof Konrad von Lichtenberg belagert ward, ganz allein mit einem Spieß bewaffnet einen Ausfall wagte und den Bischof niederstach, so daß die Belagerung aufgegeben werden mußte? Wie tapfer haben sich

die Metzger in den sogenannten Mordnächten von Luzern und Zürich benommen, als diese Städte durch Verrath einiger Stadtadligen den feindlich gesinnten Rittern in die Hände gespielt werden sollten? Wie haben da die Metzger mit ihren Fleischerbeilen zwischen den Rüstungen der wohlgewappneten Reisigen und Ritter herumgeschwirrt und Tod und Verderben in ihre Reihen getragen.

Als Karl VI. von Frankreich an Geisteszerrüttung litt, organisirte der Graf von St. Paul in Paris ein Corps von 500 Fleischergesellen, das von seinen eigenen Offizieren, den Herren der Schlachthäuser, befehligt wurde. Diese kleine Miliz, welche sich in der Schlacht bei Apincourt hervorthat, behielt ihre militärischen Grade und ihre Beute, und das war der Ursprung einiger der edelsten Geschlechter Frankreichs. Die hochadligen Familien Saint-Pont, Thibeaut u. s. w. sind aus dem großen Schlachthause von Paris hervorgegangen.

Während Pariser Fleischerknechte auf diese

Weise Baronien und Grafschaften erwarben, beförderte eine Königin von England, Gemahlin Heinrich III., ihren Koch zum Edelmann, indem sie ihrem genialen Ober-Küchenmeister Richard de Norrays, das Rittergut Ockholt verlieh. Die Nachkommen dieses ausgezeichneten Speisekünstlers repräsentirten im Zeitalter der Elisabeth mit Ehre und Ruhm jene Klasse, auf welche England so stolz ist, seine Gentry.

Wie die Metzger, so zeichneten sich auch die Bäcker bei vielen Gelegenheiten durch ihre Tapferkeit aus, und wollen wir hier nur des einen Falles erwähnen, welcher Veranlassung zu einem in fast allen Städten Deutschlands bis in die neueste Zeit hinein gefeierten Volksfeste wurde.

Noch jetzt zeigt man in Wien, in der Nähe der Stephanskirche, also fast mitten in der Stadt, ein Backhaus, in dessen Nähe ein Baum, der Eisenstock genannt, steht, in welchen letzteren jeder Handwerksbursch einen Nagel einschlägt, zum Zeichen, daß er in Wien gewesen ist. In diesem Backhause nun entdeckte man zur Zeit der Belagerung Wiens

durch die Türken, an einem frühen Morgen, daß die Feinde in Anlegung ihrer Minen schon so weit in die Stadt gedrungen waren, daß sie von hier aus, ehe man sich dessen versah, in das Herz Wiens eindringen konnten. Ein Bäckerbursche, der des Morgens in den Keller ging, um Hefe zu holen, vernahm ein unterirdisches Getöse und wurde darob stutzig. Auch der Bursche, der beim Ofen stand, hörte ein ganz ähnliches Geräusch. Aufmerksam darauf gemacht, stiegen mehrere Gesellen hinab in den Keller, legten das Ohr auf die Erde und hörten nun ganz genau das Einschlagen der Mineurs, ja sogar ihre Stimmen beim Sprechen. Nun wurde hiervon schleunigst Anzeige erstattet, und der General von Nehremberg, welcher die Vertheidigung Wiens leitete, ließ den Ort genau untersuchen. Würfel, auf eine herbeigebrachte Trommel gelegt, fingen an zu beben von der unterirdischen Bewegung, und man gewann alsbald die Ueberzeugung, daß die Türken bereits mitten unter Wien waren. Sogleich ward hier eine Gegenmine angelegt, und siehe da, kaum 4 Schuh tief

stieß man auf den vom Feinde ausgehöhlten Gang. Die darin befindlichen Arbeiter wurden auf der Stelle niedergehauen oder durch Rauch erstickt, und die ganze Mine, die Arbeit von mehr als sechs Wochen, für den Feind unbrauchbar gemacht. Bald darauf wurde Wien durch die Tapferkeit des Polenkönigs Sobieski von den Türken für immer befreit.

Für diese im Backhause am Eisenstock, sowie für die während der Belagerung und in der Schlacht geleisteten Dienste erhielten die Bäckergesellen außer verschiedenen anderen Privilegien und Auszeichnungen auch das Recht, am zweiten Oster-Dienstag festliche Aufzüge zu halten und bei denselben ein Fahnenschwenken zu veranstalten. Dieses Fahnenschwenken wurde von da ab auf viele deutsche Städte übertragen.

Damals kamen die Recepte der französischen Köche zum ersten Male über den Kanal und fanden nach und nach in den englischen Küchen Eingang. Frankreich galt in gastronomischer Beziehung als das erste Land in Europa.

Niemand aber verstand es besser, die Macht der Küche zu würdigen, als der große Kardinal und Minister Wolsey, der freigebigste Mann seiner Zeit. Sein Palast in Hampton-Court wurde eine Schule der Gastronomie. Die schönsten Frauen Englands fanden sich bei den prächtigen Banketten des Kardinals ein und waren und wurden gelehrige Schülerinnen der veredelten Kochkunst.

Auch Heinrich VIII., ein Despot sonder Gleichen gegen seine Frauen, war ein liberaler Schutzherr culinarischer Talente. Einst entzückte ihn der Geschmack einer neuen Art Pudding in solchem Grade, daß er dem Erfinder ein Rittergut schenkte. Der päpstliche Legat, Kardinal Campaggio, der damals wegen der Scheidung des Königs von seiner Gemahlin Katharina unterhandelte, mußte auf Befehl des Papstes einen Bericht erstatten über den Zustand der englischen Kochkunst im Vergleich zur französischen und italienischen.

Die Königin Anna hatte kein Talent zum Regieren, aber in der Küche vermochte ihr Niemand

die Herrschaft streitig zu machen, hier war sie in ihrem Elemente und bedurfte nicht der Stütze einer Marlborough. Sie war eine große Feinschmeckerin, diese Königin, viele neue Gerichte wurden nach ihr benannt. Mit ihrem Koche stand sie stets auf dem freundschaftlichsten Fuße, und Lord Bolingbroke, mit welchem sie in einer geheimen Zusammenkunft die Wiedereinsetzung des Prätendenten verabredete, hatte die Intrigue mittelst des Kochs der Königin eingeleitet.

Mit der Thronbesteigung des Hauses Hannover machte die Kochkunst in England Rückschritte. Die germanische Küche war in der Kultur noch weit hinter der französischen und italienischen Küche zurückgeblieben. Bei den Deutschen war noch immer das Massenhafte und Kompakte vorherrschend. Der Riesenpastete folgten die Riesenwürste, mit welchen in vielen deutschen Städten große Volksfeste verbunden waren.

Unter Ludwig XIV. nahm die Küche neben Thron und Altar ihre Stelle ein. Die kostbaren Bankette und die prächtigen Feste des Königlichen

Hofes gaben den Küchenvirtuosen Gelegenheit, alle ihre Künste und Talente zu entfalten, welche sie aber besonders bei dem petit couvert des Königs, bei den soupers fins zu zeigen wußten. Vielleicht waren die poulardes und plats de legumes der Frau von Sevigné noch sorgsamer zubereitet, als die complicirtesten Gerichte des grand couvert zu Versailles.

Aber mit der Gesundheit und den Kräften Ludwigs XIV. gingen Appetit und bon goût aller Franzosen auf die Neige. In seinen letzten Jahren hatte Ludwig solche Magenleiden, daß Frau von Maintenon zur Linderung derselben einen herzstärkenden Trank aus Spirituosen, Orangenblüthen und Zucker und dergleichen erfinden mußte. Dieser war der erste Ursprung der sogenannten Liqueure, der gute Erfolg dieser Erfindung gab einer Schule von Gesundheitskrisen ihre Entstehung. Frau von Maintenon's berühmte cotelettes en papillotes, die den Magen gegen die bösen Wirkungen des Fettes schützten, und dem Könige sehr gut bekamen, verschafften der Erfinderin mit jedem Tage größeren

Einfluß auf den König, zur Verzweiflung des Ministers Luvois und der Prinzessinnen und zur großen Genugthuung der Jesuiten und des Paters La Chaise.

Die reizende Prinzessin von Conti hatte vergebens alle ihr zu Gebote stehenden Mittel angewendet, um ihren Gemahl und ihren Schwager wieder in Gnaden zu bringen. Schon verzweifelte sie an dem Erfolge, als sie plötzlich durch eine glückliche Eingebung zum Ziele gelangte. Ihr guter Genius gab ihr den Gedanken ein, sich durch den königlichen Magen den Weg zur königlichen Gunst zu bahnen, und so kam sie auf die Erfindung jenes berühmten Gerichtes, das unter dem Namen carré de mauton de la Conti so beliebt wurde. Dieses Gericht wurde in der Kasserole so mürbe gemacht, daß dem Magen des Königs nichts mehr übrig blieb, als die angenehme Thätigkeit, in einem bisher unbekannten Genusse zu schwelgen. Auch entsagte der alte Monarch nun sofort seinen unschmackhaften potage à la vierge, und verzehrte sein treffliches carré mit dem Ap-

petit seiner früheren Jahre. Die der Schuldigen erzeigte Gnade setzte den ganzen Hof in Erstaunen, und Frau von Maintenon wurde so bestürzt, daß sie den Pater La Chaise rufen ließ. Das Ergebniß der Conferenz Beider war die Ente au père Doullet, die einige Tage später zum ersten Male auf die königliche Tafel kam. Seitdem erhielten sämmtliche neu erfundenen Gerichte den Namen von Heiligen und die trefflichen morceaux à la Saint-Menehould datirten sich aus der Regierung der heiligen Françoise de Maintenon.

Der lange Frieden, dessen sich Europa während der Regierung Ludwig XVI. erfreute, erlaubte den Frauen einen immer größeren Einfluß in Cabinet und Küche zu gewinnen. Zu dieser Zeit erst fing man an, die Tafeln der Könige und der vornehmsten Familien des Landes mit jener Ordnung und Pünktlichkeit, die seitdem so viele Bewunderung erregt haben, zu besorgen. Die kleinen Soupers von Marly übertrafen an Eleganz und Raffinement die grandes collations der letzten Tage Ludwig XVI. Hofdamen kauften die Ent-

deckungen neuer Gerichte von irgend einem unbekannten Küchengenie. Der gute Erfolg der Cotelettes à la Soubise und die steigende Gunst, in welche die übrigen Erfindungen der Damen kamen, machte den eifersüchtigen Ehrgeiz der berühmten Herzogin von Mailly rege, und bald bereicherten sich alle Tafeln mit der unsterblichen Hammelkeule à la Mailly.

Unter Ludwig XVI. erreichte die Gastronomie den Gipfel der Vollkommenheit, sie nahm den Ernst und die Würde einer Wissenschaft an und trat zwischen Physik und Chemie in die Mitte. Die größten Gelehrten verschmähten es nicht, für ihre Fortschritte sich zu interessiren und führten in allen ihren Theilen, von dem schlichten pot-au-feu des Armen bis zu den kunstreich zusammengesetzten Gerichten, die man auf krystallenen Schüsseln oder in goldenen Vasen auftrug, wichtige Verbesserungen ein.

Jetzt wurde die Küchensprache gewählt und elegant wie die Sprache der schönen Wissenschaften, die Kochbücher und Almanache der Kochkunst schrieb

man mit Voltaire's Geist und Frau von Sévigné's Anmuth. Jetzt strebten die Frauen aller Stände danach, das Nützliche mit dem Angenehmen zu verbinden, und während die großen Damen ihre Küchenzettel so sorgfältig wie ein episches Gedicht zusammensetzten, übertrafen die Hausfrauen der niedern Kreise der Gesellschaft in ihren Erfindungen die Meister der Kunst und gaben einigen der beliebtesten Gerichte damaliger Zeit die Namen.

Die Revolution, welche so manchen Schlemmer und Gutschmecker um seinen Hals brachte, ging somit auch der edlen Kochkunst hart zu Leibe. Jedoch noch in den ersten Jahren der Revolution war mit den Gerichten à la financière, das Köstlichste, was die Kochkunst zu leisten vermochte, verbunden. Wie aber die Revolution mit allen Schrecknissen, die von ihr ausgingen, dennoch die Mutter großer Institutionen und des Fortschrittes auf allen Gebieten des öffentlichen Lebens wurde, so ist ihr auch der große Aufschwung zu danken, den seitdem die Restaurationen genommen haben.

Der erste Restaurateur in Paris war Champ

d'Oiseau, 1770. Im Jahre 1789 stieg die Zahl der Restaurateurs auf hundert, und im Jahre 1804, dem Geburtsjahre des Almanac des Gourmands, gab es schon an sechshundert Restaurationen in Paris.

Der große Küchenmeister Napoleons war Duneau, er folgte dem Kaiser auf allen seinen Feldzügen und marschirte immer mit dem heroischen Generalstabe der Garde, um gleich bei dem Kaiser zu sein, wenn Halt gemacht wurde. Täglich war Duneau im Feuer und steckte in den Colonnen der Garde. War die Schlacht gewonnen, so bereitete Duneau dem Kaiser und seinen Generälen schleunigst eine Mahlzeit. Er improvisirte die Bankette. Uebrigens machte sich Napoleon aus den Freuden der Tafel sehr wenig. Sein vertrauter Kammerherr de Cussy, einer der größten Feinschmecker seiner Zeit, war hierüber untröstlich und man hörte ihn oft sagen: „Selbst den größten Männern fehlt noch immer etwas." Ein Huhn, Cotelettes, und namentlich Kaffee mußte aber überall und immer für den Kaiser bereit gehalten werden.

Den Kaffee liebte er leidenschaftlich und trank an zwanzig Tassen täglich. Dennoch hat seine Tafel zu einer der glänzendsten Erfindungen der französischen Kochkunst, dem roti de l'impératrice, Veranlassung gegeben; auch schätzte es Napoleon an Andern, wenn sie feine Speisekenner waren, und mehr als einmal lobte er die herrliche Tafel des Herrn von Talleyrand.

Der Küchenmeister dieses Staatsmannes war der berühmte Boncher. Welch ein malerisches Ensemble bildeten die gastronomischen Schöpfungen dieses Meisters, bei dessen Diners oft nicht weniger als 48 Entrées erschienen!

Die ausgezeichnetsten Feinschmecker jener Zeit waren der Fürst von Talleyrand, Murat, Junot, Fontanes, der Kaiser Alexander, Castlereagh, Georg IV. und der Marquis de Cussy.

Als die verbündeten Monarchen 1814 in Paris einzogen, sahen sie sich genöthigt, für den Bedarf ihres Tisches mit dem berühmten Restauranten Véry einen Contrakt zu machen; sie zahlten pro

Tag 3000 Franken, die Weine jedoch nicht mitgerechnet.

Die Véry's verdankten ihren Ruf ihrer sinnigen Anwendung der Trüffel. Die entrées truffées dieser Restauration standen ihrer Zeit im Rufe der Unnachahmbarkeit, wie die Schweizer in dem der Unüberwindlichkeit. Die dankbare Mitwelt setzte auch dem großen Véry auf dem Père lachaise ein Denkmal mit der Inschrift: „Toute sa vie fut consacrée aux arts utiles."

Ein würdiger Nebenbuhler dieses Berühmten war Caréme, halb Europa buhlte um seine Gunst. Endlich gelang es Georg VI., der damals noch Regent war, ihn nach London zu ziehen. Allein er hielt hier nur wenige Monate aus, weil ihm die Küche Sr. Königlichen Hoheit gar zu spießbürgerlich war. Der Kaiser von Rußland und Oesterreich machten ihm vergebens Anträge, und endlich gewann der Pariser Rothschild den großen Küchenmeister, welcher den Dienst der mächtigsten Monarchen ausgeschlagen hatte.

Nach Beendigung der napoleonischen Kriege

sah man alle Welt nach der gastronomischen Hauptstadt der civilisirten Völker wandern. Die Heimkehrenden aber nahmen die großen Erinnerungen von Véry's Genüssen in ihr Vaterland mit zurück. Die Reichen und Vornehmen gaben den französischen Köchen das Dreifache des Gehalts, das die Erzieher ihrer Söhne und Töchter erhielten, und Frankreich beherrschte von jetzt ab die Völker Europa's durch den Magen, wie es diese früher durch die Ideen beherrscht hatte.

So geht denn vor allen Dingen an die Kasserole, ihr Frauen, die ihr die Herrschaft über die Männerwelt nicht verlieren wollt. Nicht auf dem Katheder, nicht bei der Wahlurne werdet ihr eure Emancipation siegreich durchführen; die Küche ist die Arena, auf welcher ihr einzig und allein eure Gleichberechtigung und Gleichbefähigung mit dem andern Geschlechte siegreich beweisen müßt. Als der große Redner Burke einst gefragt wurde, wie er wohl den Menschen definiren würde, sagte er: „Der Mensch ist ein kochendes Thier!" Wahrlich, schlagender konnte man nicht ausdrücken,

daß der Magen die Welt beherrscht. Ein großer französischer Staatsmann äußerte sich einst: „Ich halte die Entdeckung einer neuen Speise für ein weit interessanteres Ereigniß, als die Entdeckung eines neuen Sternes, denn wir haben zu jeder Zeit Sterne genug, allein wir können niemals zu vielerlei Speisen haben.“ — „Essen, und gegessen werden,“ sagt Cuvier, „ist das gemeinschaftliche Loos aller lebenden Wesen, und wenn der Mensch wirklich der Herr der Schöpfung ist, so ist er es auch darum, weil er das Recht und die Fähigkeit besitzt, Alles zu essen.“

Aehnlich äußerten sich die Alten. Der große Hippokrates bezeichnet den Magen als den Generalissimus unserer Leiden und Freuden, und Terenz sagt: „Leben heißt gut leben.“ Und in der That, der Magen steht sogar in einem so genauen Zusammenhang mit Moral und Tugend, daß der Mensch am wohlwollendsten und am geeignetsten zum Wohlthun ist, wenn er gut gegessen und leicht und angenehm verdaut hat. Wahrlich, die Herren, welche uns Enthaltsamkeit und den

bloßen Genuß der vegetabilischen Kost empfehlen, würden mit der Zeit wohl ein Volk von Eunuchen, aber kein kräftiges, wehrhaftes, intelligentes und freiheitsfähiges Volk heranbilden helfen, denn der glücklichste und beste Bürger dieser Welt ist der, welcher darauf sieht und sehen kann, daß der Magen, dieses Organ aller Organe, regelmäßig sein tägliches Brot in liberalster Weise bekommt, und dabei auch nicht versäumt, es durch Mäßigkeit, Munterkeit und Wohlwollen in guter Laune zu erhalten; dann werden keine bösen Träume die Menschheit plagen, und zu Hause, wie im öffentlichen Leben, werden wir das sein, was wir unserer menschlichen Bestimmung nach sein müssen und sollen: Bonvivants!

Druck von Marschner & Stephan in Berlin.